

Piletina na vezuvski nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg mesa
- **6** krompira srednje velicine
- **350 ml** pileceg bujona tj.supe
- **300 ml** belog suvog vina
- **5** cešnjeva belog luka
- **250 g** graška
- **100 g** pecuraka
- **20 g** maslaca
- **malo** origana
- **2** lovorova lista

Priprema

Iseceno meso zaciniti origanom, biberom i solju. Pržiti ga da malo porumeni i redjati ga u vatrostalnu ili keramicku posudu.

U isti tiganj gde je prženo meso sipati krompir i pržiti ga na vreloj masnoci. Kada malo omekša i pocne dobijati

prvu boju, posoliti ga, staviti beli luk isecen na listice. im beli luk pocne da miriše sipati belo vino i kuvati dok vino malo ne ispari.

Naredjati krompir preko piletine, poravnati, sipati preostali sok preko svih sastojaka, sipati bujon i staviti u vrelu pecnicu i peci dok ne porumeni.

Kao podloga spremi se grašak sa šampinjonima. U tiganj stavimo maslac i na vrelom maslacu sotiramo pecurke. Nakon nekoliko trenutaka dodamo lоворов list i grašak i dinstamo sve dok grašak i pecurke ne omešaju. Servira se tako što se podloga stavlja po dnu tanjira, a preko podloge se prenese pilece meso, a pored krompir i prelije se saftom.

Savet